PARA ABRIR BOCA

ESP

Anchoa 00 del Cantábrico sobre pan de algas, oliva de Kalamata y tomate deshidratado. 1ud. 1-3	3.50
Nuestras patatas bravas 3-4-5-8-11	7.20
Surtido de quesos catalanes, membrillo, frutos secos, fruta deshidratada y picos de pan 2-3-12	17.90
Tabla de jamón ibérico	24.00
Coquinas a la plancha con su aliño 2-6	18.50
Navajas a la plancha con picada de ajo y perejil 2-6-12	12.50
Calamar a la plancha con refrito de ajo y guindilla 2-5-6-8	17.90
Pan de pueblo 3	2.90
Pan de cristal, tomate, aceite y sal 3	3.90

CRUJIENTES

Croquetas de jamón ibérico o de setas. 6ud. 2-3-4	9.20
Chips de alcachofa con romesco y mayonesa de ajo asado 1-2-3-4-8-12	9.90
Fingers de pollo con mayonesa de mostaza y miel 2-3-4-5-8-9	12.50
Buñuelos de bacalao con mayonesa de olivada y miel de caña 1-3-4-5-8	13.90
Calamares a la andaluza con mayonesa de soja y lima 1-3-4-6-8	13.90

SOLO EN BALCELLS

Flor de alcachofa, migas de bacalao, butifarra de perol, yema de huevo y papada 100% ibérica 1-3-4	13.90
Canelón asado con bechamel de ceps, jugo de carne y setas salteadas 1-2-3-4-5	15.90
Huevos rotos con steak tartar de vaca en aliño de mostaza 1-3-4-5-8-9	18.50
Huevos rotos con cebolla caramelizada, foie poêlé y jugo de carne 2-3-5-8	19.90
Coca de jamón ibérico, queso brie, tomate seco y rúcula 2-3	15.90
Coca de porchetta, salsa vitello tonnato, parmesano y encurtidos 1-2-3-5	15.90

ENSALADAS Y PLATOS FRÍOS

Hummus de judía y baba ganoush con su dipeo 1-3-5-8-11	11.90
Carpaccio de tomate azul, atún escabechado en casa y encurtidos 1-5-8	15.50
Burrata, higos, cecina de Angus y vinagreta de miel y mostaza 2-5-8-9	15.50
Tartar de atún rojo, crema de aguacate y puré de boniato, acompañado de pan de algas 1-3-5-8-11	18.90
Coca de escalivada, anchoa y romesco 1-2-3-5-8-12	15.90

ARROCES DEL DELTA DE L'EBRE

Mínimo 2 personas, precio por persona

Arroz negro de sepia y calamar 1-4-6-7-12	21.90
Fideuá de rape, alcachofas y pulpo 1-3-4-6-7-12	21.90
Arroz de marisco 1-6-7-12	19.90
Arrossejat de gambita de Tarragona y alioli 1-4-6-7-12	21.90
Arroz de ceps y butifarra 1-5-8-12	19.90
Arroz del señorito 1-6-7-12	22.90

PESCADOS

Suprema de bacalao con salsa de cava Oriol Rosell, alcachofa y papada ibérica de bellota 1-2-3-5-6	21.90
Suquet de merluza, mejillones y gambas 1-3-6-7-8-12	23.90
Pulpo de roca con trinchat de patata butifarra de perol, butifarra negra y cansalada 2-6	23.90
Rodaballo a la donostiarra con verduras de temporada 1-5	23.90

CARNES

Hamburguesa Casa Balcells en brioche de mantequilla con cebolla caramelizada, queso, papada ibérica y sus patatas 2-3-4-5	17.90
Albóndigas en salsa de fricandó de ceps con patatas fritas 1-2-3-8-12	16.90
Abánico, parmentier de patata, chimichurri y pimentos del Padrón 2-5	19.90
Solomillo de vaca, parmentier de patata, ceps y jugo de carne 1-2-5-8	25.90
Paletilla de cordero a baja temperatura en su propio jugo acompañda de ensalada y patatas. 3-5-8 Precio por ½ paletilla	32.00
Chuletón de vaca Simmental singulus con patatas fritas y pimientos. 1kg. 3-5 El peso puede variar ligeramente según el corte.	85.00

POSTRES

Trufas de chocolate. 5ud. 2	5.40
Crema catalana 2-4	5.50
Tarta de queso asada con frutos rojos 2-3-4	7.00
Milhojas de crema de limón con frutos rojos y helado de vainilla 2-3-4	7.90
Coulant casero con pan crujiente, sal y aceite 2-3-4-12	7.00
El músico de la catedral 5-12	5.00
Helado de chocolate, vainilla o caramelo a la sal 2-3-4	6.20

1. Pescado
2. Lactosa
3. Gluten
4. Huevo
5. Sulfitos
6. Moluscos
7. Crustáceo
8. Soja
9. Mostaza
10. Apio
11. Sésamo
12. Frutos con cáscara